



TENUTE SAN SISTO



MARCHE BIANCO

## Arkezia

Giallo dorato intenso, ha naso ampio e persistente, con note di frutta in confettura - albicocca, pesca, susina - miele, ginestra, erbe aromatiche. Bocca carezzevole e avvolgente, dal finale bilanciato.

### Vitigni

100% verdicchio

### Zona di produzione

Uve provenienti dalle parti più basse del vigneto San Sisto

### Terreni

Franco-argillosi, ricchi di calcare

### Sistema di allevamento

Guyot

### Densità d'impianto

4000 ceppi/ha

### Resa

20 q.li/ha

### Età media delle viti

20 anni

### Metodo di produzione

L'alternanza di rugiade notturne a giornate calde e asciutte, che caratterizzano il mese di ottobre, favoriscono l'instaurarsi della muffa nobile. Grazie a questo nobile fungo si assiste a un processo di surmaturazione e di concentrazione delle componenti zuccherine e aromatiche. Durante la raccolta a mano, che comincia a novembre e conta numerosi passaggi (8/10), vengono selezionati solo i grappoli che presentano un attacco di muffa superiore al 50%. Fermenta a temperatura controllata per 35 - 40 giorni.

### Maturazione del vino

In piccole botti di rovere francese da 225 litri per 12 mesi

### Affinamento in bottiglia

Almeno 6 mesi

### Dati analitici

Alcol 14% - Acidità totale 5,77 g/l - pH 3,45

Formato vino



0,50 L